



Universidad Nacional Mayor de San Marcos

Universidad del Perú. Decana de América

Facultad de Química e Ingeniería Química

Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial

**Efecto de la inulina en reemplazo de los antibióticos
promotores de crecimiento sobre la calidad de la carne
de cuy**

TESIS

Para optar el Título Profesional de Ingeniero Agroindustrial

AUTOR

Rorman Edgar LÓPEZ GARCÍA

ASESOR

Jorge Ernesto GUEVARA VÁSQUEZ

Lima, Perú

2016

Referencia bibliográfica

López, R. (2016). *Efecto de la inulina en reemplazo de los antibióticos promotores de crecimiento sobre la calidad de la carne de cuy*. [Tesis de pregrado, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Facultad de Ingeniería Química, Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial]. Repositorio institucional Cybertesis UNMSM.

RESUMEN

El experimento se realizó en el galpón de cuyes de la EAP de Ingeniería Agroindustrial de la UNMSM con sede en San Juan de Lurigancho - Lima, con el objetivo de evaluar el efecto de la inulina en reemplazo de Antibiótico Promotor de Crecimiento (APC) sobre la calidad de la carne de cuy. Se emplearon los siguientes tratamientos: T1: Control (con APC), T2: Sin inulina y sin APC, T3: 150 ppm de inulina, T4: 300 ppm de inulina y T5: 600 ppm de inulina; en un periodo de 5 semanas. Se emplearon 40 cuyes machos genotipo Cieneguilla, de 28 +/- 2 días de edad, adquiridos de una granja de cuyes de Manchay. Se empleó un Diseño Completamente al Azar. Los animales fueron distribuidos en 5 tratamientos y 4 repeticiones, cada repetición representada por 2 cuyes alojados en una poza, previamente identificados. En materia seca y proteína el mayor porcentaje fue para los cuyes que recibieron 150 ppm de inulina con 30.1% y 18.2% respectivamente, sin diferencia estadística. En extracto etéreo el mayor porcentaje presentó el tratamiento con 150 ppm de inulina con 9.9%. En cenizas el mayor porcentaje fue el tratamiento control con 1.3% y en extracto no nitrogenado el tratamiento 600 ppm de inulina con 2.9%. Al análisis estadístico no se encontró diferencia estadística en proteína, extracto etéreo, cenizas y sí en extracto no nitrogenado. Las características organolépticas color, olor y sabor fueron mejor para los cuyes que recibieron 150 ppm de inulina, en jugosidad los cuyes con 300 ppm de inulina. Al análisis estadístico no se encontró diferencia significativa entre tratamientos. La mayor preferencia de los degustadores fue para los cuyes del tratamiento con 150 ppm de inulina. Los mejores parámetros productivos presentaron los cuyes que fueron suplementados con inulina a 150 y 300 ppm con diferencia estadística significativa.

Palabras clave: **Cuy, inulina, calidad de la carne, parámetros productivos**